

Eigentum
des Kaiserlichen
Patentamts.

KAISERLICHES



PATENTAMT.

AUSGEBEN DEN 28. MÄRZ 1892.

PATENTSCHRIFT

— № 61479 —

KLASSE 2: BÄCKEREI.

FRIEDR. WESTMEYER IN ST. JOHANN A. S.

Meng-, Knet- und Auspresmaschine.

Patentirt im Deutschen Reiche vom 16. Juni 1891 ab.

Die in beiliegenden Zeichnungen dargestellte Erfindung betrifft eine Maschine, welche in einfachster Weise die bisher in Brod-, Porcellan- und ähnlichen Fabriken zur Anwendung kommenden gesonderten Meng-, Knet- und Auspresvorrichtungen zusammenfaßt; d. h. deren einzelne Functionen eine einzige Maschine verrichtet.

Der Gegenstand dieser Erfindung ist in den beiliegenden Zeichnungen in zwei wenig von einander abweichenden Constructionen dargestellt, wobei die Fig. 1 und 3 beide Constructionen in ihrem Verticalschnitt darstellen, während die Fig. 2 und 4 einen Grundriß derselben zeigen.

Die vorliegende Erfindung besteht im wesentlichen aus einem Bottich, in welchem das zu knetende Material durchgearbeitet wird, worauf es in den darunter befindlichen Ausprescylinder gelangt, um von dort durch ein Mundstück nach außen gepresst zu werden.

Der cylindrische Mengbottich *A*, welcher um eine verticale Welle (Königstange *J*) centrisch drehbar angeordnet ist, hat eine Bodenplatte mit konischem Zahnkranz *B*, sowie zwei radiale Schieberöffnungen *X*¹, welche beliebig durch einen Drehschieber *X*² bei einer Vierteldrehung geöffnet und geschlossen werden können. Unter dem Bottich *A* befindet sich der Prescylinder *E* mit dem Untersatz *G*¹ und dem Auspreshals *G*. Der Untersatz sowie der Lagerständer *H*¹ finden sichere Montirung auf einer gemeinschaftlichen Fundamentplatte, welche ihrerseits mit Schrauben auf dem Fußboden befestigt werden kann. Der Ständer *H*¹ trägt seitlich die beiden Lager-

büchsen der Triebwerke *BC* und *DD*¹ und oben über dem Bottich die beiden Spindeln *J*¹ und *L*. Ferner die Lagerung für die hohle, mit dem Bottichboden starr verbundene Achsbüchse *A*¹, auf welcher oben das Zahnrad *N* sitzt, sowie innerhalb dieser die drehbare Achsbüchse *P*¹, Fig. 1, bzw. in der Modification Fig. 3 die Achsbüchse *A*¹ mit dem Zahnrad *N*, die Lagerhülse *M*² mit dem Getriebrade *N*¹ in Zahnrad *N* eingreifend. Am Ständer oben links befindet sich noch eine Lagerung für die feststehende Welle *L*, an welcher unten das Teigmesser *X*, sowie das verstellbare Abkratzmesser *Y* befestigt ist. Die Spindel *J*¹ trägt in der Modification Fig. 3 unten fest die kleine innere Mengschnecke *O*¹ und die Büchse *M*² oben fest die große Mengschnecke *O*, welche beide durch die Triebräder *NN*¹ und *MM*¹ in Rotation gesetzt werden. Durch Drehung des Bottichs *A* werden die Schnecken *O* und *O*¹ in entgegengesetzter Richtung und mit Geschwindigkeit in Rotation versetzt, wodurch ein inniges Mengen, Kneten und Zerreißen des Teiges stattfindet. Zum Tragen des Bottichs *A* sind drei Tragrollen *F* zur Verminderung der Reibung angebracht.

Mit der Königstange *J*, Fig. 3, bzw. der Achsbüchse *P*¹, Fig. 1, sind die Presflügel *P* in Verbindung gebracht.

Schließlich ist über dem Mengbottich *A* zum Fernhalten von Schmutz und Staub eine leichte Schutzdecke angebracht. Außerdem werden die Triebwerke mit den nöthigen Schutzvorrichtungen gegen Gefahren für die Arbeiter versehen.

Beide Constructionen können beliebig für Hand- oder Riemenbetrieb angewendet werden.

Kurz gefaßt ist die Wirkungsweise folgende: Nachdem die zu knetenden Massen in den Bottich *A* eingebracht sind, wird die Maschine in Bewegung gesetzt, wodurch eine Drehung des Mengbottichs in der Richtung des Pfeiles (Fig. 2 und 4) nach rechts bewirkt wird, dabei drehen sich die Mengschnecken *O O'* mit vergrößerter Geschwindigkeit in entgegengesetzter Richtung und verarbeiten die Massen nach kurzer Zeit zu einem fertigen Teig. Oeffnet man dann den Drehschieber *X²*, so wird der Teig durch die Mengschnecken *O O'* und den Abkratzer *Y* in den Presscylinder *E* geworfen, wo ihn dann die Pressflügel *P* zum

Boden tragen und derselbe durch *G* und *M* zur weiteren Verarbeitung nach dem Backofen geführt wird.

PATENT-ANSPRUCH:

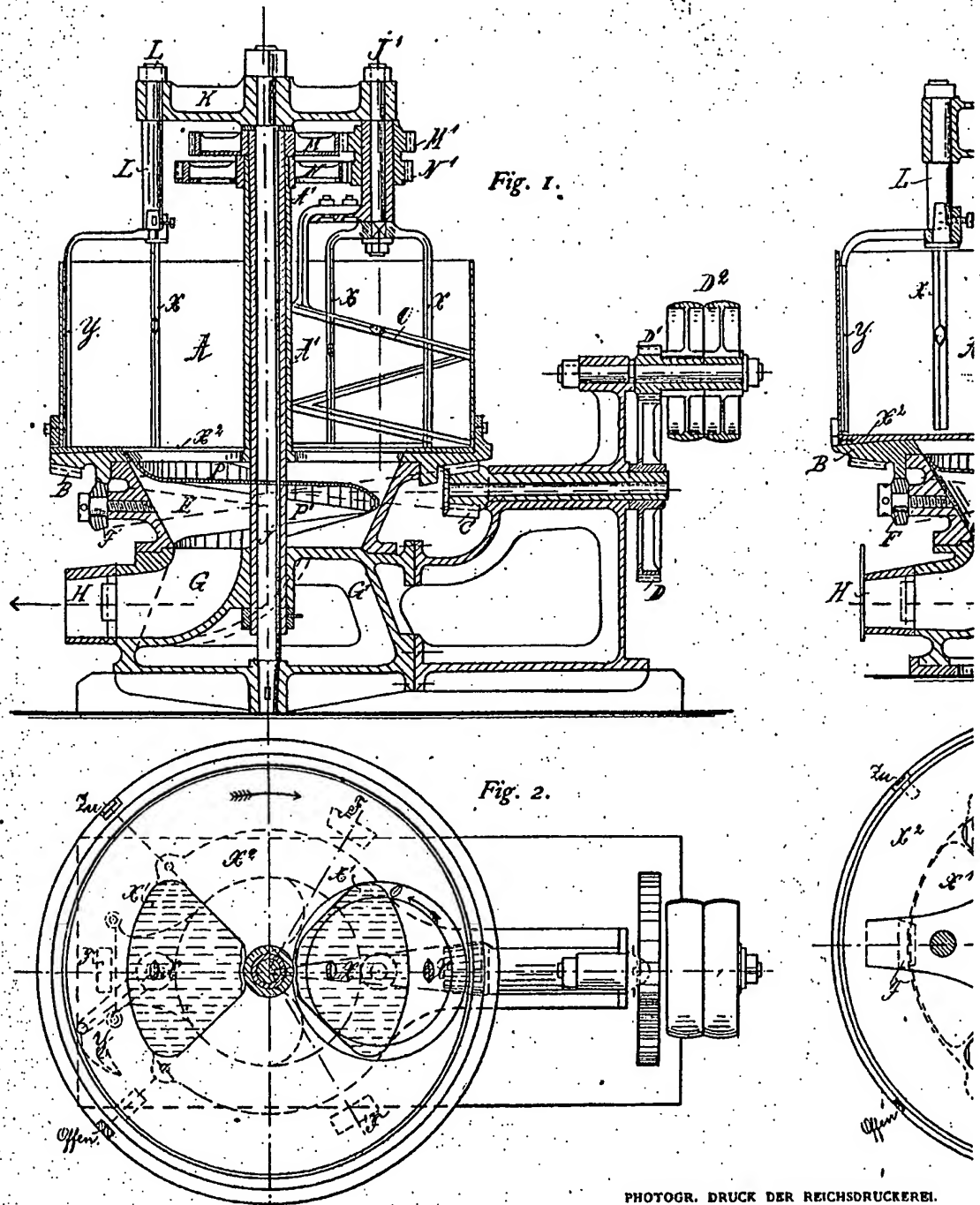
Meng-, Knet- und Auspreßmaschine, dadurch gekennzeichnet, daß das zu verarbeitende Material in einem rotirenden Bottich durch hineinreichende Messer *X* sowie durch die sich in umgekehrter Richtung und mit größerer Geschwindigkeit als der Bottich drehenden Schnecken *O O'* gemischt und geknetet und schließlich als fertiger Teig durch die Pressflügel *P* zum Mundstück *H* hinausgedrückt wird.

Hierzu 1 Blatt Zeichnungen.

BEST AVAILABLE COPY

FRIEDR. WESTMEYER IN ST. JOHANN

Meng-, Knet- und Auspresmaschine.



ESTMEYER IN ST. JOHANN A. S.

ig-, Knet- und Auspreßmaschine.

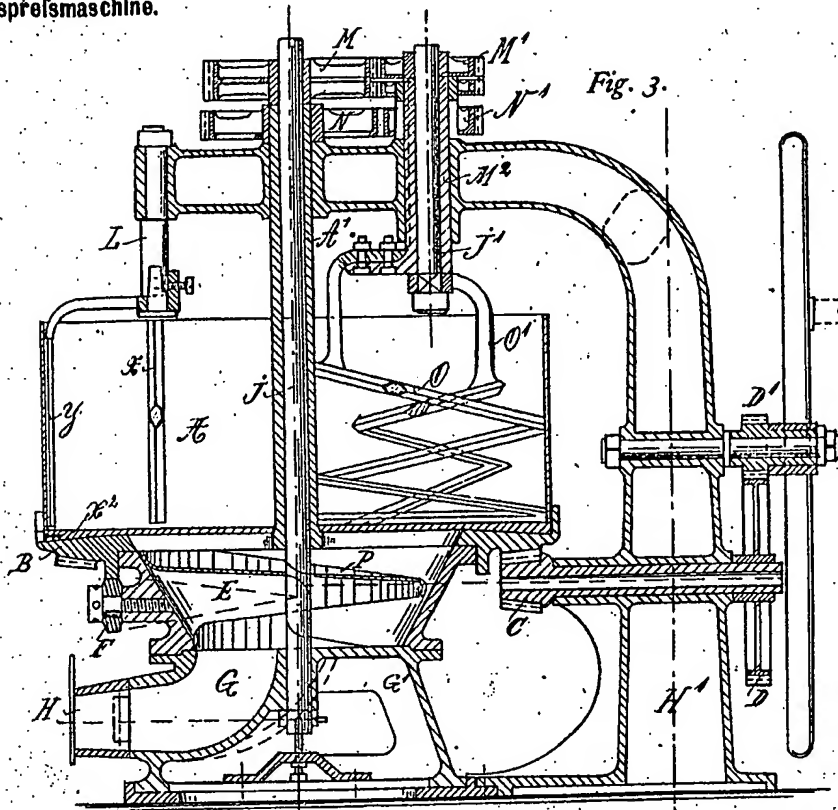


Fig. 3.

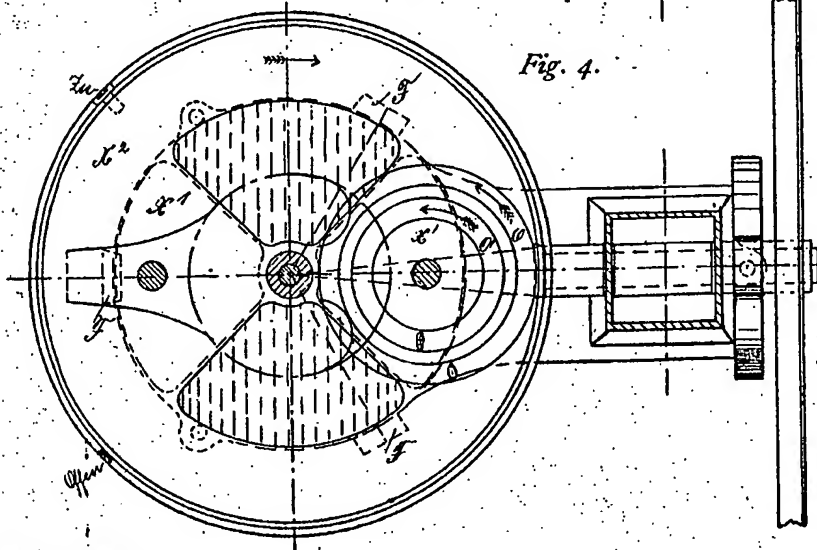


Fig. 4.

Zu der Patentschrift

№ 61479.